



## OFENFRISCHE ZIMTSCHNECKEN

### DIE ZUTATEN

#### FÜR DEN HEFETEIG

250 ml Milch  
1 Würfel Hefe  
80 g Zucker  
2 TL Salz  
500 g Mehl  
1 Ei, Größe M  
80 g weiche Butter

#### FÜR DEN BELAG

50 g geschmolzene Butter  
Zimt und Zucker nach Geschmack

#### FÜR DEN FRISCHKÄSEGUSS

100 g Frischkäse  
80 g Puderzucker  
25 ml lauwarme Milch

### DIE ZUBEREITUNG

**1.** Erwärme die Milch leicht auf etwa 37°C (lauwarm) in einem kleinen Topf und löse die Hefe und den Zucker darin auf. Gieße die Hefemilch in eine Schüssel und siebe das Mehl über die flüssige Masse ohne es zu verrühren. Lege nun ein Trockentuch über die Schüssel und lass ihn für 15 Minuten gehen. Nun beginnt die Hefe zu arbeiten.

**2.** Füge jetzt die restlichen Hefeteigzutaten mit in die Schüssel und knete alles zusammen gut durch. Ich nutze hierfür meine Küchenmaschine. Decke den Teig im Anschluss erneut mit einem Geschirrtuch zu und lass ihn an einem warmen Ort für etwa 50 Minuten gehen. Er wird sich in der Zeit verdoppeln, wenn nicht sogar verdreifachen. Falls du keinen warmen Ort zur Stelle hast, kannst du den Teig auch in den Backofen stellen und das Backofenlicht anmachen. Das reicht vollkommen aus.

**3.** Rolle den Teig nun zu einem großen Rechteck aus und versuche ihn dabei so dünn wie möglich zu walken. Umso dünner umso feiner werden später auch deine Lagen sein. Schmelze die Butter und streiche sie mit einem Pinsel über die gesamte Fläche. Stelle dabei ein bisschen der Butter für später zur Seite. Jetzt kommt der Zimt-Zucker, in der Menge die dir schmeckt, über dir gesamte Fläche des Buttermittels. Mixe dafür Zimt und Zucker in einem kleinen Schälchen nach Geschmack.

**4.** Das ganze wird jetzt vorsichtig der Länge nach aufgerollt und im Anschluss in 4-5 cm dicke Scheiben geschnitten.

**5.** Jetzt hast du die Wahl deine Schnecken entweder in ein Muffinblech mit Förmchen (oder auch ohne) zu legen oder aber eine Auflaufform zu nutzen und sie hier alle schön aneinander zu reihen und gleichmäßig zu verteilen. Wenn du dich für das Muffinblech oder die Auflaufform entscheidest, buttere dieses gut aus und lege die Schnecken im Anschluss sorgsam hinein. Die Förmchen brauchen nicht ausgebuttert zu werden.

**6.** Jetzt dürfen die Schnecken nochmal bis zu 30 Minuten gehen und werden dabei richtig groß.

**7.** Nach dem Gehen bekommen die Zimtschnecken einen erneuten Anstrich mit der restlichen flüssigen Butter und wandern bei 190°C bei Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Behaltet eure Zimtschnecken während dieser Zeit gut im Auge, damit sie nicht zu dunkel werden, falls es euer Backofen zu gut mit den Schnecken meint.

Für den Frischkäse-Zucker-Guss mischt du alle dafür vorgesehenen Zutaten mit einem Schneebesen gut zusammen bis eine glatte Masse entstanden ist und streicht sie im Anschluss nach dem Backen direkt auf die noch heißen Zimtschnecken.